## ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Queste istruzioni sono inoltre disponibili nel sito Web all'indirizzo: www.whirlpool.eu

### LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE

Questo manuale e l'apparecchio stesso forniscono importanti avvisi per la sicurezza, che devono essere letti e a cui è necessario attenersi sempre.



Questo è il simbolo di pericolo per la sicurezza, che avverte gli utenti dei potenziali rischi per se stessi e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

 **PERICOLO** — **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.**

 **AVVERTENZA** — **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.**

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo esistente ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un uso non corretto dell'apparecchio.
Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni di imballaggio e disimballaggio.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificatamente affermato nel manuale dell'utente.
- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi a centri di assistenza autorizzati.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da collegare l'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente di rete.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple se il forno è dotato di una spina.
- Non utilizzare prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione.

- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- Se la superficie della piastra a induzione è lesionata, non utilizzarla e spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche (solo per modelli con la funzione di induzione).
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso come elettrodomestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (ad esempio,  il riscaldamento di ambienti). Il produttore declina qualsiasi responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'apparecchio e le parti accessibili diventano bollenti durante l'uso. Non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate solo se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e sono consapevoli dei rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Durante e dopo l'uso non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare contatti con stoffe o altri materiali infiammabili finché tutti i componenti dell'apparecchio non sono completamente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Quando la porta dell'apparecchio è chiusa, l'aria calda fuoriesce dall'apertura sopra il pannello di controllo. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare le resistenze.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.

- Non scaldare o cucinare utilizzando barattoli o contenitori chiusi ermeticamente nell'apparecchio. La pressione che si sviluppa all'interno potrebbe far scoppiare il barattolo, danneggiando l'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione dei cibi.
- Se per la cottura degli alimenti si aggiungono bevande alcoliche (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi quando entrano in contatto con le resistenze elettriche.
- Non usare pulitrici a getto di vapore.
- Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini lontani dal forno durante il ciclo di pirolisi. Rimuovere le fuoriuscite dalla cavità del forno prima del ciclo di pulizia (solo per forni con funzione di pirolisi).
- Durante e dopo il ciclo di pirolisi, tenere gli animali lontani dall'apparecchio (solo modelli con funzione di pirolisi).
- Utilizzare esclusivamente termosonde raccomandate per questo forno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie con il rischio di rottura del vetro.
- Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada.
- Non utilizzare carta di alluminio per coprire gli alimenti all'interno del recipiente di cottura (solo per forni forniti con recipienti di cottura).

**Smaltimento elettrodomestici**

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Disfarsene osservando le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima della rottamazione, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di elettrodomestici, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

# INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il forno, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente. In caso di problemi contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza più vicino. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.
Per spostare il forno in modo sicuro, utilizzare la maniglia fornita come accessorio.

1. Inserire la maniglia saldamente nei fori laterali (Fig. 1)
2. Sollevare la maniglia verso l'alto, come illustrato nella Fig. 2

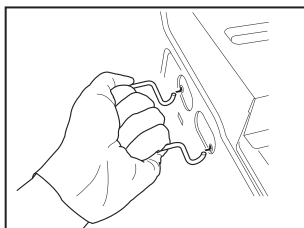


Fig. 1

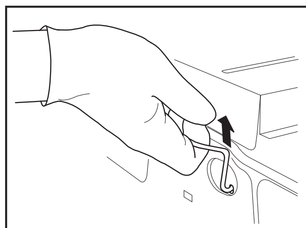


Fig. 2

## PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono essere rivestiti in materiale resistente al calore (min. 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- Dopo l'installazione, il fondo del forno non deve più essere accessibile.
- Per il corretto funzionamento dell'apparecchio, non ostruire lo spazio minimo tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno.

## COLLEGAMENTI ELETTRICI (presente solo in alcuni modelli)

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. Essa si trova sul bordo anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).

- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 $mm^2$) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.
- Il forno è programmato per funzionare con un assorbimento di corrente superiore a 2,5 kW (indicato da "ALTO" nelle impostazioni), compatibile con un'alimentazione della rete elettrica domestica di oltre 3 kW. Se la rete elettrica domestica ha una potenza inferiore, è necessario modificare l'impostazione ("BASSO"). Nella tabella seguente sono indicate le impostazioni dell'alimentazione elettrica raccomandate nei diversi paesi.

| Paese | Impostazione |
|---|---|
| Germania | Alto |
| Spagna | Basso |
| Finlandia | Alto |
| Francia | Alto |
| Italia | Basso |
| Olanda | Alto |
| Norvegia | Alto |
| Svezia | Alto |
| Regno Unito | Basso |
| Belgio | Alto |

## RACCOMANDAZIONI GENERALI

### Prima dell'utilizzo:

- Rimuovere le protezioni di cartone, la pellicola protettiva e le etichette adesive dagli accessori, dalla piastra ad induzione e dal recipiente di cottura.
- Rimuovere gli accessori dal forno. Posizionare la piastra ad induzione sul terzo livello e collegarla alla presa elettrica. Posizionare il recipiente di cottura sulla piastra ad induzione e riempirlo con 200 g. di acqua. Selezionare la funzione Doratura superiore e accendere il forno per circa un'ora in modo da eliminare gli odori sgradevoli e i fumi dovuti al materiale isolante e al grasso protettivo.

### Durante l'utilizzo:

- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non versare mai acqua all'interno di un forno caldo per non danneggiare il rivestimento smaltato.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non danneggiare il rivestimento smaltato.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non entrino in contatto con le parti calde del forno o restino incastrati nella porta.
- Non esporre il forno agli agenti atmosferici.
- Per non danneggiare il vetro o il rivestimento smaltato, non versare mai acqua sulla piastra ad induzione quando è inserita nel forno o quando è bollente.
- Inserire e rimuovere la piastra ad induzione con cautela in modo da non danneggiare accidentalmente il vetro e/o la spina elettrica.
- Prima di utilizzare il forno in modalità standard (senza induzione), rimuovere la piastra ad induzione dal forno. La piastra ad induzione, se lasciata nel forno, potrebbe danneggiarsi.

### Dopo l'uso:

- Attendere che la piastra ad induzione si raffreddi prima di rimuoverla e lavarla, se necessario. Dopo aver rimosso la piastra ad induzione dal forno, chiudere la presa elettrica con il coperchio fornito in modo da impedire l'ingresso di sporco (Fig. 1).

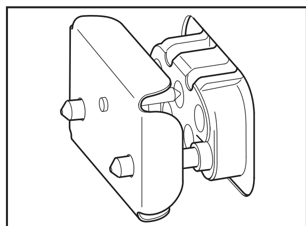


Fig. 1

## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

### Smaltimento imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♺). Le varie parti dell'imballo devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle normative locali in materia di smaltimento dei rifiuti.

### Smaltimento prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Assicurando il corretto smaltimento del prodotto si contribuisce ad evitare i potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana.
- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

## Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta. Le funzioni di cottura ad induzione non richiedono il preriscaldamento.
- Quando si cucina utilizzando la modalità ad induzione, utilizzare il recipiente di cottura fornito, progettato per ottimizzare il risparmio di energia.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, in quanto assorbono il calore in modo molto più efficiente.
- Nella modalità standard (non ad induzione), spegnere il forno 10/15 minuti prima del tempo di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedono tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere.

# DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), nonché ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.
- Questo apparecchio soddisfa i requisiti di progettazione ecocompatibile delle normative europee n. 65/2014 e n. 66/2014, in conformità allo standard europeo EN 60350-1.

# GUIDA RICERCA GUASTI

## Il forno non funziona:

- Verificare che sia presente la tensione di rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.
- Spegnere e riaccendere il forno per verificare se l'inconveniente persiste.

## Il programmatore elettronico non funziona:

- Se sul display viene visualizzata la lettera "F" seguita da un numero, contattare il Servizio Assistenza più vicino. Specificare in tal caso il numero che segue la lettera "F".

## La piastra ad induzione non funziona:

- La piastra ad induzione deve essere utilizzata solo sul terzo ripiano; assicurarsi che sia posizionata e collegata correttamente.
- Spegnere e riaccendere il forno. Verificare se il guasto persiste.

# SERVIZIO ASSISTENZA

## Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare se è possibile risolvere il problema seguendo la procedura descritta in "Guida ricerca guasti".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per verificare se l'inconveniente persiste.

**Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.**

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il numero Assistenza è riportato anche sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero di telefono.




Qualora si renda necessaria una riparazione, contattare il **Servizio Assistenza** autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

# PULIZIA

 **AVVERTENZA**

- **Non usare assolutamente pulitrici a getto di vapore.**
- **Procedere alla pulizia del forno solo dopo averlo lasciato raffreddare.**
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

## Esterno del forno

**IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno in microfibra umido.**

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per i piatti. Asciugare con un panno asciutto.

## Interno del forno

**IMPORTANTE: non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.**

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (ad esempio, cibi con un elevato contenuto di zuccheri).
- Usare detergenti specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del produttore.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedere MANUTENZIONE).
- La resistenza superiore del grill (vedere MANUTENZIONE) può essere abbassata (solo in alcuni modelli) per pulire la parete superiore del forno.

**Nota: durante le cotture prolungate di alimenti con un elevato contenuto di acqua (pizza, verdure ecc.), si può formare condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. A forno freddo, asciugare con un panno o una spugna.**

## Accessori:

- Immergere immediatamente gli accessori in acqua e detersivo per piatti immediatamente dopo l'uso, avendo cura di maneggiarli con guanti da forno se sono ancora caldi.
- I residui di alimenti possono essere eliminati facilmente con una spazzola o una spugna.

## Piastra ad induzione:

- Quando è fredda, utilizzare una spugna o un detergente liquido per forni o piani di cottura. Non lavare la piastra ad induzione in lavastoviglie.

## Presa elettrica interna:

- Rimuovere il coperchio in metallo della presa e utilizzare una spugna umida per pulire la presa. Non utilizzare utensili metallici e/o affilati.

## Recipiente di cottura:

- Adatto per il lavaggio in lavastoviglie. In alternativa, utilizzare una spugna morbida e un detergente liquido idoneo.

# MANUTENZIONE

**⚠ AVVERTENZA**

- **Utilizzare guanti protettivi.**
- **Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

## RIMOZIONE DELLA PORTA

### Per rimuovere la porta:

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere e spingerle in avanti fino al fermo (Fig. 1).
3. Chiudere la porta fino al fermo (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) fino allo sganciamento della stessa (D) (Fig. 2).

### Per riposizionare la porta:

1. Inserire le cerniere nelle apposite sedi.
2. Aprire completamente la porta.
3. Abbassare le due levette di arresto.
4. Chiudere la porta.

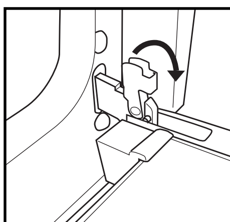


Fig. 1

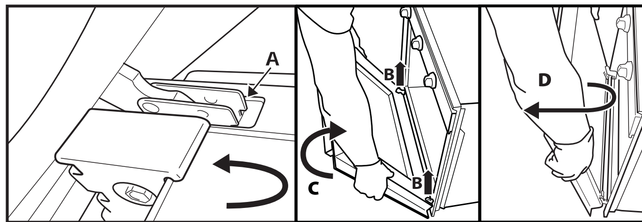



Fig. 2

## RIMOZIONE DELLE GRIGLIE LATERALI

Le griglie per il supporto degli accessori sono dotate di due viti di fissaggio (Fig. 1) che ne aumentano la stabilità.

1. Rimuovere le viti e le piastrine di fissaggio a destra e a sinistra utilizzando una moneta o un utensile.
2. Rimuovere le griglie sollevandole (1) e ruotandole (2) come mostrato nella Fig. 3.

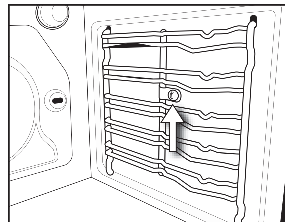


Fig. 1

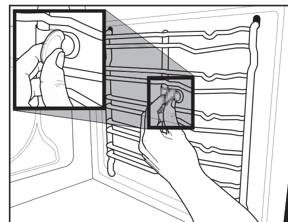


Fig. 2

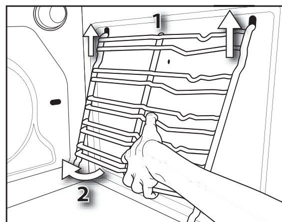



Fig. 3

## SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO PER ALCUNI MODELLI)

1. Rimuovere le griglie laterali per il supporto degli accessori (Fig. 4).
2. Estrarre leggermente la resistenza (Fig. 5) e abbassarla (Fig. 6).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso se stessi, e assicurandosi che appoggi sulle apposite sedi laterali.

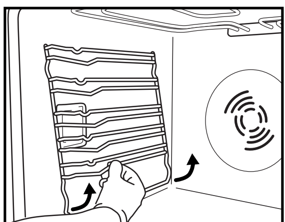


Fig. 4

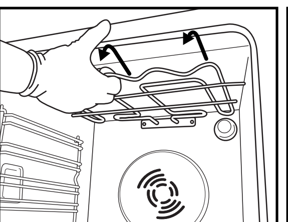


Fig. 5

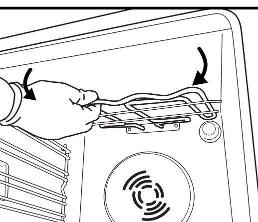


Fig. 6

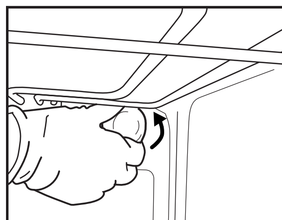
## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

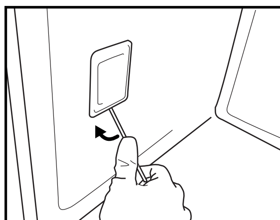
**Per sostituire la lampada posteriore** (se in dotazione):

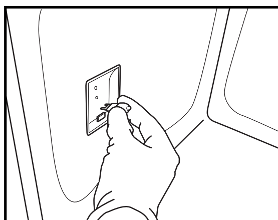
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il coprilampada (Fig. 7), sostituire la lampada (vedere la nota per il tipo di lampada) e avvitare di nuovo il coprilampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

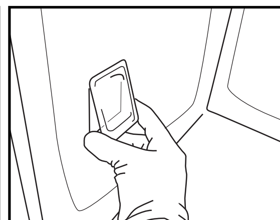
**Per sostituire la lampada laterale** (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere le griglie laterali per il supporto degli accessori, se in dotazione (Fig. 4).
3. Fare leva con un cacciavite per rimuovere il coprilampada (Fig. 8).
4. Sostituire la lampada (per il tipo vedere la nota) (Fig. 9).
5. Riposizionare il coprilampada e spingerlo con fermezza fino a quando scatta in posizione (Fig. 10).
6. Rimontare le griglie laterali per il supporto degli accessori.
7. Ricollegare il forno alla rete elettrica.


Fig. 7


Fig. 8


Fig. 9


Fig. 10

**NOTA:**

- Usare solo lampade ad incandescenza da 25–40 W/230 V tipo E-14 T300°C o lampade alogene da 20–40 W/230 V tipo G9, T300°C.
- La lampada utilizzata nell'apparecchio è progettata specificatamente per gli elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione domestica (Regolamento (CE) N. 244/2009 della Commissione).
- Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

**IMPORTANTE:**

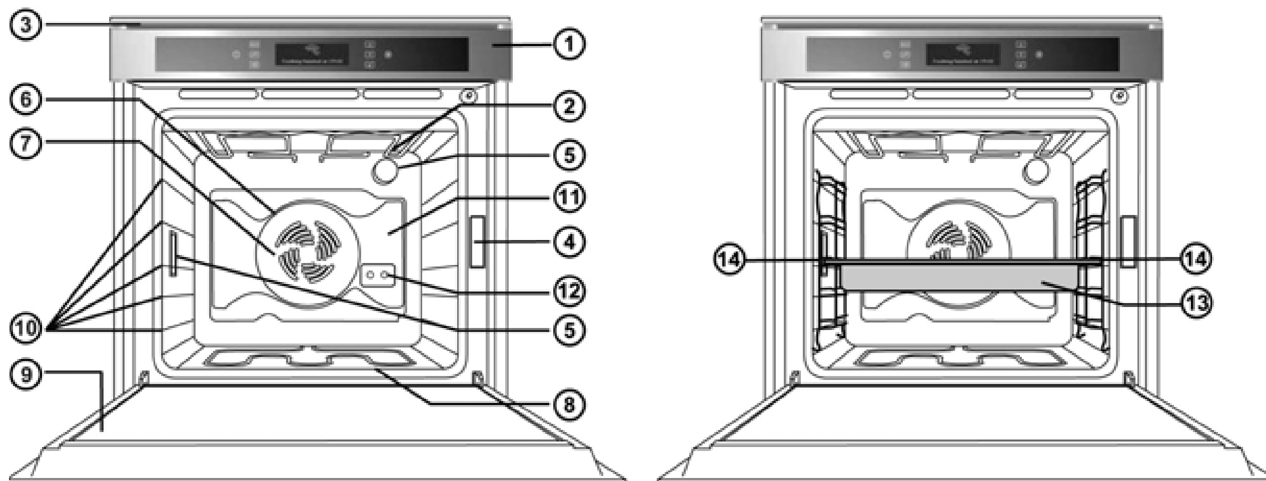
- **In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali.**
- **Non mettere in funzione il forno senza aver riposizionato il coprilampada.**

# ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO

**PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE**

Il forno ad induzione è dotato di una presa elettrica sulla parete posteriore che alimenta la resistenza all'interno della piastra ad induzione.

La piastra ad induzione è progettata per funzionare insieme al recipiente di cottura ad induzione fornito con il forno. Utilizzando il recipiente di cottura e la piastra ad induzione, è possibile ottimizzare la cottura e il consumo di energia.

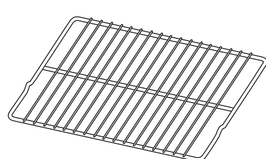


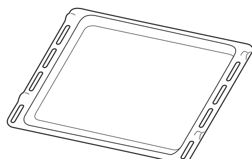

1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Ventola raffreddamento (non visibile)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampade
6. Resistenza circolare (non visibile)
7. Ventola
8. Resistenza inferiore (non visibile)
9. Porta
10. Posizione dei ripiani (il numero di livello è indicato sul frontale del forno)
11. Paratia
12. Presa elettrica (all'interno del forno)
13. Piastra ad induzione
14. Posizione della piastra ad induzione

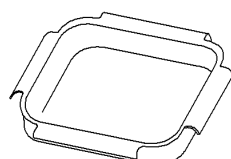
**Nota:**

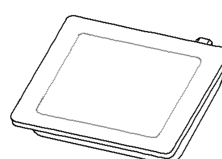
- Durante la cottura, è possibile che la ventola di raffreddamento si attivi ad intermittenza per ridurre il consumo energetico.
- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo intervallo di tempo.
- Aprendo la porta del forno durante la cottura, le resistenze si spengono.

## ACCESSORI IN DOTAZIONE


Fig. A


Fig. B


Fig. C


Fig. D

**A. GRIGLIA:** da usare per la cottura di cibi o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.

**B. LECCARDA:** da usare, posizionata sotto la griglia, per raccogliere grasso o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc.

**C. RECIPIENTE DI COTTURA:** il recipiente di cottura è progettato per essere utilizzato con la piastra ad induzione e deve essere posizionato in base ai contrassegni presenti sul vetro della piastra.

**D. PIASTRA AD INDUZIONE:** da utilizzare solo nella modalità ad induzione posizionandola sul terzo ripiano e verificando che la spina elettrica sia inserita correttamente (fare riferimento a "Inserimento di griglie e altri accessori all'interno del forno").

**La quantità degli accessori può variare in base al modello acquistato.**

## ACCESSORI NON IN DOTAZIONE

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

## INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI ALL'INTERNO DEL FORNO

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (Fig.1).
2. Per gli altri accessori, come leccarda e piastra dolci, l'inserimento avviene con la parte sollevata sulla sezione piatta "B" rivolta verso l'alto (Fig.2).

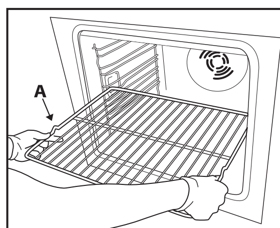


Fig.1

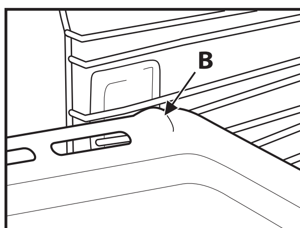
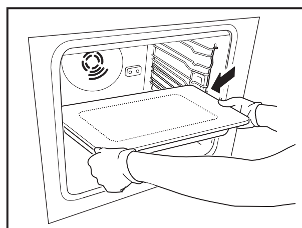
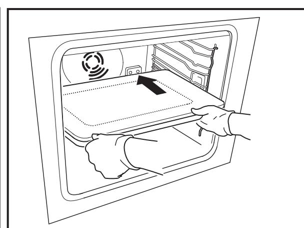


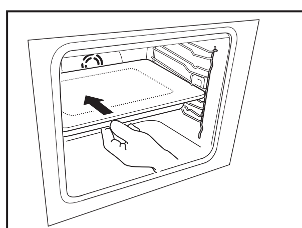
Fig.2

### PIASTRA AD INDUZIONE:

La piastra ad induzione deve essere inserita sul terzo ripiano in modo da poter inserire la spina elettrica nella presa.


Fig. 1

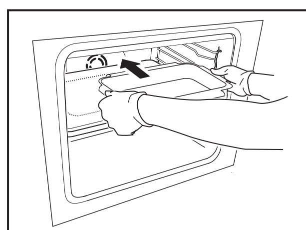

Fig. 2

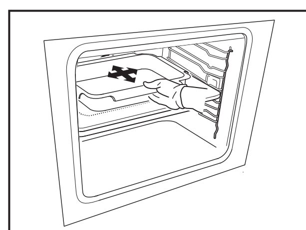

Fig. 3

1. Posizionare la piastra ad induzione sul terzo ripiano afferrandola con entrambe le mani (Fig. 1).
2. Spingere con entrambe le mani la piastra ad induzione fino alla spina elettrica (Fig. 2).
3. Assicurarsi che la spina si inserisca completamente nella presa spingendo con fermezza la piastra ad induzione (Fig. 3).

### RECIPIENTE DI COTTURA:

Posizionare il recipiente di cottura sulla piastra ad induzione, verificando che la parte inferiore del recipiente si trovi all'interno dei contrassegni rettangolari presenti sul vetro della piastra ad induzione.


Fig. 4

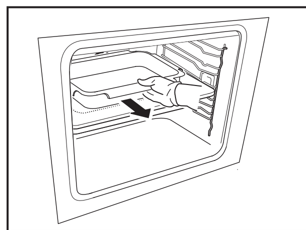

Fig. 5

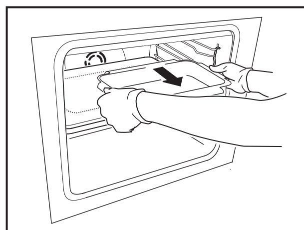
1. Posizionare il recipiente di cottura sulla piastra ad induzione afferrandolo con entrambe le mani (Fig. 4).
2. Collocare il recipiente di cottura al centro dei contrassegni sul vetro (Fig. 5).

# RIMOZIONE DEL RECIPIENTE DI COTTURA E DELLA PIASTRA AD INDUZIONE

## RIMOZIONE DEL RECIPIENTE DI COTTURA:

**IMPORTANTE:** Il recipiente di cottura ad induzione può raggiungere una temperatura estremamente elevata. Non toccarlo o spostarlo senza indossare guanti da forno.

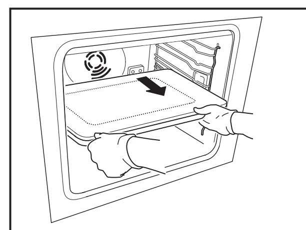

Fig. 1

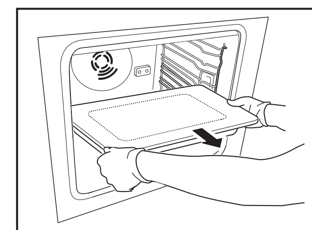

Fig. 2

1. Con entrambe le mani, afferrare la maniglia anteriore e rimuovere parzialmente il recipiente di cottura (Fig. 1).
2. Quindi, utilizzare le maniglie laterali per afferrare meglio il recipiente di cottura e rimuoverlo (Fig. 2).

## RIMOZIONE DELLA PIASTRA AD INDUZIONE:

**IMPORTANTE:** per assicurare un collegamento elettrico corretto, inserire saldamente la piastra ad induzione; sarà necessario esercitare una certa forza per disinserirla. Non rimuovere la piastra ad induzione, se è presente il recipiente di cottura o un altro accessorio.
Utilizzare sempre guanti da forno quando la piastra ad induzione e/o il forno sono bollenti.


Fig. 3


Fig. 4

1. Afferrare la piastra ad induzione con entrambe le mani e rimuoverla. Sarà necessario esercitare una certa forza per staccare la piastra dalla presa (Fig. 3).
2. Rimuovere la piastra ad induzione con entrambe le mani e riporla evitando con attenzione urti che potrebbero danneggiare il vetro o la spina elettrica (Fig. 4).

# DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI




**TASTI A SFIORAMENTO:** per utilizzarli è sufficiente toccare il simbolo corrispondente (non è necessario esercitare una forte pressione).

Accensione/spegnimento (se si preme il pulsante Accensione/spegnimento per spegnere il forno si udirà un segnale acustico che non può essere disattivato)

MENU per accedere al MENU principale o tornare alla schermata iniziale

per accedere direttamente al MENU della modalità ad induzione

per tornare alla schermata precedente

per esplorare le funzioni/opzioni e modificare i valori preimpostati

per selezionare e confermare le impostazioni

per avviare la cottura

## ELENCO FUNZIONI

Dopo aver acceso il forno, se si preme il simbolo ⓘ, il display mostra il messaggio seguente.




Premere un tasto qualsiasi per ignorare il messaggio.
**NOTA:** Il messaggio di avviso relativo alla piastra ad induzione può essere attivato/disattivato tramite il menu Impostazioni.
Se la piastra ad induzione è già inserita correttamente, quando il forno viene acceso, il messaggio di avviso relativo alla piastra ad induzione non verrà visualizzato.
Dopo aver ignorato il messaggio di avviso relativo alla piastra ad induzione, viene visualizzato quanto segue:




**A.** Simbolo della funzione evidenziata
**B.** Funzione evidenziata selezionabile premendo ✓
**C.** Descrizione della funzione evidenziata
**D.** Altre informazioni selezionabili

## DETTAGLI FUNZIONE

Dopo aver selezionato la funzione desiderata, premere il tasto ✓ per visualizzare sul display ulteriori opzioni e i relativi dettagli.




Per passare da una zona all'altra, utilizzare i tasti △ e ▽: il cursore si sposta accanto ai valori modificabili seguendo l'ordine sopra descritto. Premere ✓ per selezionare il valore, modificarlo tramite △▽ e confermarlo premendo il tasto ✓.
**NOTA:** nella modalità di cottura ad induzione, è possibile regolare solo la Zona 3 e la Zona 4.

## PRIMO UTILIZZO - SELEZIONE LINGUA E IMPOSTAZIONE ORA

Per un corretto utilizzo del forno, alla prima accensione è necessario selezionare la lingua desiderata e impostare l'ora corrente.
Procedere come segue:

1. Premere ⓘ: il display visualizza l'elenco delle prime tre lingue disponibili.
2. Premere i tasti △ e ▽ per scorrere in basso l'elenco.
3. Una volta evidenziata la lingua desiderata, premere ✓ per selezionarla.
   Dopo aver selezionato la lingua, sul display lampeggiano le ore 12:00.
4. Impostare l'ora premendo i tasti △ e ▽. Per scorrere i numeri più rapidamente, tenere premuto il tasto.
5. Confermare l'impostazione premendo ✓: il display visualizza l'elenco delle funzioni.

## SELEZIONE DELLE FUNZIONI DI COTTURA



1. Se il forno è spento, premere il tasto ⓘ; sul display vengono visualizzate le funzioni di cottura.

2. Esplorare le diverse opzioni disponibili premendo i tasti [△] [▽]: la funzione selezionabile viene evidenziata in bianco al centro dello schermo.
**Nota: per l'elenco e la descrizione delle funzioni, fare riferimento alla tabella specifica a pagina 75 e a pagina 80.**
**Se la piastra ad induzione è già inserita correttamente o tutte le volte che la piastra viene inserita, sarà possibile accedere alle impostazioni e alle funzioni della sola modalità di cottura ad induzione tramite il menu principale.**
**Se la piastra ad induzione non è inserita nel forno, saranno accessibili sia il MENU delle funzioni standard che il MENU delle funzioni di cottura ad induzione.**
**Quando si inserisce o si rimuove la piastra ad induzione, sul display viene visualizzato un messaggio che indica l'inserimento o il disinserimento corretto.**




3. Selezionare la funzione premendo il tasto [✓]: le impostazioni di cottura vengono visualizzate sullo schermo Se i valori preselezionati corrispondono a quelli desiderati, premere il tasto di avvio ⏵, altrimenti procedere come indicato di seguito per modificarli.

## IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA/POTENZA DEL GRILL (solo funzioni standard)




Per modificare la temperatura o la potenza del grill procedere come segue:

1. Verificare che il cursore sia posizionato accanto al valore della temperatura (zona 1); premere il tasto [✓] per selezionare il parametro da modificare: i valori corrispondenti alla temperatura lampeggiano.
2. Utilizzare i tasti [△] [▽] per modificare il valore desiderato.
3. Premere il tasto [✓] per confermare, quindi premere ⏵. Il display suggerisce il ripiano sul quale collocare la pietanza.
4. Premere ⏵ per avviare la cottura.
La temperatura impostata può essere modificata durante la cottura seguendo la stessa procedura.
5. Al termine della cottura viene visualizzato il messaggio di fine cottura. A questo punto, è possibile spegnere il forno premendo il tasto ⓘ oppure prolungare ulteriormente la cottura premendo [△].
Allo spegnimento, sul display compare la barra di raffreddamento che indica la temperatura presente all'interno del forno.
**Nota:** nella modalità di cottura ad induzione, la temperatura viene regolata automaticamente dal forno e non deve essere impostata manualmente.

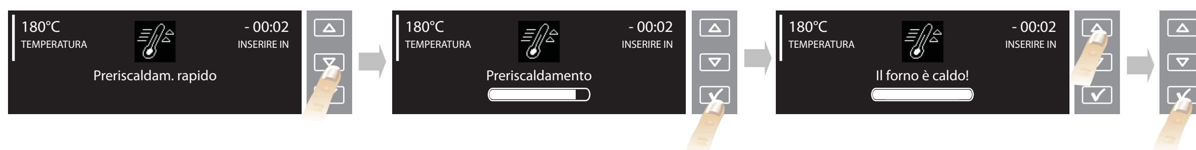
## PRERISCALDAMENTO DEL FORNO (solo funzioni standard)




Qualora si volesse preriscaldare il forno prima di inserire la pietanza da cuocere, è necessario modificare l'impostazione predefinita del forno nel modo seguente:

1. Posizionare il cursore in corrispondenza del preriscaldamento utilizzando i tasti [△] e [▽].
2. Premere il tasto [✓] per selezionare l'impostazione: sul display lampeggia “No”.
3. Modificare l'impostazione premendo il tasto [△] o [▽]: sul display compare “Sì”.
4. Confermare la scelta premendo il tasto [✓].
**Nota:** nella modalità di cottura ad induzione non è richiesto il preriscaldamento. La modalità di cottura ad induzione richiede che tutte le operazioni di cottura vengano avviate a freddo.

## PRERISCALDAMENTO RAPIDO (solo funzioni standard)




Qualora si volesse preriscaldare rapidamente il forno, modificare l'impostazione predefinita nel modo seguente:

1. Selezionare la funzione preriscaldamento rapido con i tasti △ ▽.
2. Confermare premendo il tasto ✓: le impostazioni vengono visualizzate sullo schermo
3. Se la temperatura proposta corrisponde a quella desiderata, premere il tasto ▶; per modificarla. procedere come indicato nei paragrafi precedenti. Un segnale acustico indicherà che il forno ha raggiunto la temperatura impostata. Al termine della fase di preriscaldamento, il forno seleziona automaticamente la funzione Statico ☐.
   A questo punto inserire la pietanza e procedere alla cottura.
4. Se si desidera impostare una funzione di cottura differente, premere MENU e selezionare la funzione desiderata.

## IMPOSTAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA

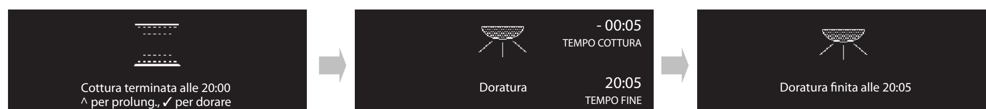



Questa funzione consente di cuocere per un tempo definito, da un minimo di 1 minuto fino al tempo massimo consentito dalla funzione selezionata, allo scadere del quale, il forno si spegne automaticamente.

1. Per selezionare la funzione, posizionare il cursore in corrispondenza della scritta "durata cottura" utilizzando i tasti △ ▽.
2. Premere il tasto ✓ per selezionare l'impostazione; "00:00" lampeggia sul display.
3. Modificare il valore con i tasti △ e ▽ fino a visualizzare il tempo di cottura desiderato.
4. Confermare il valore selezionato premendo il tasto ✓.

## DORATURA (solo funzioni standard)

Al termine della cottura, per le funzioni che lo consentono, il display richiede se si desidera effettuare una doratura superficiale della pietanza. Questa funzione è attivabile solo nel caso sia stata impostata una durata di cottura.




Scaduto il tempo di cottura, il display visualizza "^ per prolung., ✓ per dorare" Premendo il tasto ✓.
Il forno avvia la fase di doratura per una durata di 5 minuti. Questa funzione può essere eseguita soltanto una volta.

## IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO

È possibile impostare l'ora di fine cottura desiderata, ritardando l'inizio della cottura fino a un massimo di 23 ore e 59 minuti. Questo è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura. **Questa impostazione è disponibile solo se, per la funzione scelta, non è previsto il preriscaldamento del forno.**



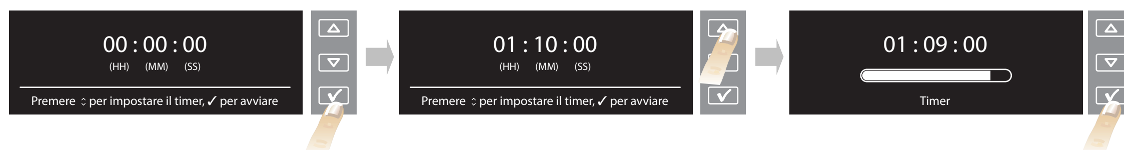

Dopo aver impostato la durata della cottura, sul display viene visualizzata l'ora di fine cottura (ad esempio 19:20). Per ritardare la fine della cottura, posticipando l'avvio del forno, procedere come segue:

1. Posizionare il cursore in corrispondenza dell'ora di fine cottura utilizzando i tasti △ ▽.
2. Premere il tasto ✓ per selezionare l'impostazione: l'ora di fine cottura lampeggia.
3. Posticipare l'ora di fine cottura usando i tasti △ e ▽ fino a raggiungere il valore desiderato.
4. Confermare il valore selezionato premendo il tasto ✓.

5. Premere il tasto ⊳. Il display suggerisce il ripiano sul quale collocare la pietanza.
6. Premere il tasto ⊳ per attivare la funzione. Il forno inizierà la cottura dopo un tempo di attesa calcolato in modo tale da terminare la cottura all'ora preimpostata (ad esempio, se si deve cuocere un alimento che richiede un tempo di cottura di 20 minuti, impostando come orario di fine cottura le 20:10, il forno inizierà la cottura alle 19:50).

**Nota: durante la fase di attesa, è comunque possibile iniziare il ciclo di cottura premendo il tasto ⊳. In qualsiasi momento durante la cottura è possibile modificare i valori impostati (temperatura, livello del grill, tempo di cottura) utilizzando i tasti △ ▽ e il tasto ✓ come descritto nei paragrafi precedenti.**

## CONTAMINUTI




Questa funzione può essere utilizzata solo a forno spento ed è utile, ad esempio, per controllare il tempo di cottura della pasta. Il tempo massimo che è possibile impostare è di 1 ora e 30 minuti.

1. Con il forno spento premere il tasto ✓: sul display compare “00:00:00”.
2. Premere i tasti △ e ▽ per selezionare il tempo desiderato.
3. Premere il tasto ✓ per avviare il conto alla rovescia. Allo scadere del tempo impostato sul display appare “00:00:00” accompagnato da un segnale acustico. A questo punto è possibile prolungare il tempo, procedendo come descritto sopra, oppure disattivare il contaminuti premendo il tasto ✓ (sul display compare l'ora corrente).

## RICETTE

Grazie alla tecnologia “Sesto senso”, è possibile utilizzare 30 ricette preimpostate con la temperatura di cottura ideale.
Per gli ingredienti e la preparazione del piatto è sufficiente attenersi alla ricetta. Quindi, procedere nel modo seguente:




1. Selezionare “RICETTE” con i tasti △ ▽ e confermare con ✓.
2. Scegliere la pietanza da cuocere tra quelle proposte.
3. Confermare la pietanza scelta con il tasto ✓.
4. Selezionare la ricetta desiderata con i tasti △ ▽.
5. Confermare premendo il tasto ✓: il display mostra il tempo approssimativo di cottura.
6. Inserire la pietanza nel forno e premere il tasto ⊳. Il display suggerisce il ripiano sul quale collocare la pietanza.
7. Premere il tasto ⊳ per avviare la cottura. Per ritardare la cottura, vedere il paragrafo corrispondente.




**Nota: alcune pietanze devono essere girate o mescolate a metà cottura; il forno emette un segnale acustico e il display visualizza il tipo di operazione richiesta.**
**Il tempo di cottura mostrato inizialmente è puramente indicativo: può essere prolungato automaticamente durante la cottura.**
Poco prima della scadenza del tempo di cottura, il forno richiede di controllare che il livello di cottura della pietanza sia soddisfacente. Se non lo è, è possibile prolungare manualmente il tempo di cottura utilizzando i tasti △ ▽.

## FUNZIONI DI COTTURA AD INDUZIONE

Grazie alla tecnologia di riscaldamento ad induzione, il forno offre diverse funzioni (vedere la Tabella descrizione funzioni) che garantiscono prestazioni di cottura elevate in tempi rapidi e con un consumo ridotto di energia.

Per assicurare prestazioni ottimali, utilizzare la piastra ad induzione in combinazione con il recipiente di cottura in acciaio inossidabile fornito (per informazioni su come inserire sia la piastra ad induzione che il recipiente di cottura, vedere **Inserimento di griglie e altri accessori all'interno del forno**).

Per avviare le funzioni di cottura ad induzione ecc., accedere al menu principale (fare riferimento a **Selezione delle funzioni di cottura** oppure premere l'icona dell'accesso diretto alle funzioni di cottura ad induzione).

Per accedere alle funzioni di cottura ad induzione dall'interfaccia utente, la piastra ad induzione deve essere inserita correttamente nel forno.

Se è richiesto un ciclo di cottura ad induzione ma la piastra ad induzione o il recipiente di cottura non è inserito, l'apparecchio rileva l'assenza di uno o entrambi e richiederà di inserirli prima di procedere:




1. Selezionare le funzioni di cottura ad induzione utilizzando i tasti e confermare con oppure premere .
2. Scegliere il tipo di alimento da cuocere tra quelli proposti e confermare con .
3. A seconda del tipo di alimento, potrebbe essere possibile selezionare ulteriori sottocategorie e/o il peso della pietanza scorrendo il menu secondario con e confermando con .
4. Premere il tasto per confermare.
5. Inserire la pietanza nel forno e premere .

**Funzioni di cottura ad induzione 6° Senso**

Per alcune funzioni di cottura (Arrosto, Pollame arrosto e Pesce) è disponibile la funzione 6° senso.
La tecnologia 6° senso suggerisce il tempo di cottura ottimale in base al peso della pietanza. Il tempo di cottura può essere quindi regolato secondo le preferenze personali e, per alcune categorie di carne, fa riferimento a una cottura al sangue (vedere le Tabelle di cottura del forno ad induzione per maggiori dettagli).

## IMPOSTAZIONI

1. Per modificare alcune impostazioni del display, selezionare "IMPOSTAZIONI" dal menu principale utilizzando i tasti .
2. Confermare premendo il tasto : il display mostra le impostazioni che è possibile modificare (lingua, ora, volume del segnale acustico, luminosità del display, funzioni di risparmio energetico, potenza, messaggio di avviso relativo alla piastra ad induzione).
3. Scegliere l'impostazione da modificare utilizzando i tasti .
4. Premere il tasto per confermare.
5. Seguire le istruzioni visualizzate sul display per modificare le impostazioni.
6. Premere ; un messaggio di conferma selezione compare sul display.

**Nota:** Quando il forno viene spento, se la funzione MODALITÀ ECO (risparmio energetico) è selezionata (ATTIVATA), il display si spegne dopo pochi minuti e mostra l'orologio. Per visualizzare nuovamente le informazioni sul display e riaccendere la lampada, è sufficiente premere un tasto o ruotare una delle manopole. Durante la cottura, se la funzione ECOMODE è attivata, la lampada interna si spegne dopo 1 minuto di cottura e si riaccende a ogni interazione dell'utilizzatore. Se, invece, la funzione non è attiva (OFF), dopo alcuni minuti viene soltanto ridotta la luminosità del display.

## BLOCCO TASTI (KEY-LOCK)

Questa funzione consente di bloccare i tasti del pannello di controllo.
Per attivarla, premere contemporaneamente i tasti e per almeno 3 secondi. Se attivata, la funzionalità dei tasti risulta bloccata e sul display vengono visualizzati un messaggio di avviso e l'icona .
Questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per disattivarla, ripetere la procedura sopra indicata. Con il blocco tasti inserito, è possibile spegnere il forno utilizzando il tasto .

# TABELLA DESCRIZIONE FUNZIONI

| | | |
|---|---|---|
| **MENU PRINCIPALE** | | |
| | **IMPOSTAZIONI** | Per impostare il display (lingua, ora, luminosità, volume del segnale acustico, risparmio energetico). |
| | **RICETTE** | Consente di scegliere tra 30 ricette preimpostate (vedere il ricettario allegato). Il forno imposta automaticamente la temperatura, la funzione e la durata di cottura ottimali. È importante seguire le istruzioni fornite nel ricettario su preparazione, accessori e ripiani del forno da utilizzare. |
| | **TRADIZIONALI** | Vedere FUNZIONI TRADIZIONALI. |
| | **SPECIALI** | Vedere FUNZIONI SPECIALI. |
| | **FUNZIONI DI COTTURA AD INDUZIONE** | Vedere FUNZIONI DI COTTURA AD INDUZIONE. |
| **FUNZIONI TRADIZIONALI** | | |
| | **PRERISCALDAMENTO RAPIDO** | Per preriscaldare il forno rapidamente. |
| | **STATICO** | Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 3° ripiano. Per la cottura di pizze, torte salate e dolci con ripieno liquido utilizzare, invece, il 1° o il 2° ripiano. Non occorre preriscaldare il forno. |
| | **GRILL** | Per cuocere al grill bistecche, kebab e salsicce, gratinare verdure e tostare pane. Si suggerisce di posizionare il cibo sul 4° o sul 5° ripiano. Per la grigliatura di carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 3°/4° ripiano aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa. |
| | **TURBO GRILL** | Per arrostire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Posizionare il cibo sui livelli centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1°/2° livello, aggiungendo circa mezzo litro d’acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, dove il relativo accessorio sia presente. |
| | **TERMOVENTILATO** | Per cuocere contemporaneamente su due ripiani alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, dolci). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Utilizzare il 2° livello per cotture su singolo ripiano, il 1° e il 4° livello per cotture su due ripiani e il 1°, il 3° e il 5° livello per cotture su 3 ripiani. Non occorre preriscaldare il forno. |
| | **VENTILATO** | Per la cottura di carni e torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo ripiano, utilizzare il 3° piano. Non occorre preriscaldare il forno. |

| SPECIALI | | | |
|---|---|---|---|
| | **SCONGELAMENTO** | | Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Si consiglia di riporre il cibo riporre il cibo sul livello centrale. Si suggerisce di lasciare l’alimento nella sua confezione per impedire la disidratazione della superficie. |
| | **MANTENERE IN CALDO** | | Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti (ad es. carni, fritture, sformati). Si consiglia di riporre il cibo riporre il cibo sul livello centrale. La funzione non si attiva se la temperatura all'interno del forno è superiore ai 65°C. |
| | **LIEVITAZIONE** | | Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, la funzione non si attiva se la temperatura in cavità è superiore ai 40°C. Posizionare l'impasto al 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno. |
| | **PIATTI PRONTI** | | Per cuocere cibi già pronti, conservati a temperatura ambiente o in banco frigo (biscotti, preparati liquidi per torte, muffin, primi piatti e prodotti tipo pane). Questa funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare cibi già cucinati. Seguire le indicazioni riportate sulla confezione. Non occorre preriscaldare il forno. |
| | **MAXI COOKING** | | Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Utilizzare il 1° o il 2° ripiano in base alle dimensioni della carne. Non occorre preriscaldare il forno. Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. Si consiglia di cospargere la carne di tanto in tanto con il sugo di cottura per non farla seccare eccessivamente. |
| | **ALIMENTI SURGELATI** | **Lasagne** | La funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura migliori per 5 diverse categorie di cibo pronto surgelato. Utilizzare il 2° o il 3° ripiano. Non occorre preriscaldare il forno. |
| | | **Pizza** | |
| | | **Strudel** | |
| | | **Patatine fritte** | |
| | | **Pane** | |
| | | **Altro** | È possibile impostare una temperatura compresa tra tra 50 e 250°C per cuocere altri tipi di alimenti. |
| | **TERMOVENTILATO ECO** | | Per cuocere arrosti ripieni e pezzi di carne su un solo livello. Questa funzione è supportata dall’attivazione della ventola intermittente a bassa velocità affinché i cibi non si secchino eccessivamente. Quando questa funzione ECO è inserita, la lampada rimane spenta durante la cottura ed è possibile accenderla di nuovo temporaneamente premendo il tasto di conferma. Per ottimizzare l'efficienza energetica, si consiglia di non aprire la porta durante la cottura. Si consiglia di utilizzare il 3° livello. Non occorre preriscaldare il forno. |

| FUNZIONI DI COTTURA AD INDUZIONE | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **TIPI DI ALIMENTI** | Arrosto | Roast beef<br>4 fasi: da 0,6 a 2 kg | La funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ideali per le diverse categorie di peso (vedere il display del forno). È possibile arrostire qualsiasi tipo di carne (ad esempio manzo, vitello, maiale, costine, agnello ecc.). La funzione "Doratura superiore" è ideale per ottenere una doratura superficiale elevata. |
| | | | Arrosto<br>3 fasi: da 1 a 4 kg | |
| | | | filetto/pezzo | |
| | | Pollame arrosto | Intero<br>5 fasi: da 0,6 a 3 kg | La funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ideali per le diverse categorie di peso (vedere il display del forno). È possibile arrostire qualsiasi tipo di pollame (ad esempio pollo, tacchino, anatra ecc.). La funzione "Doratura superiore" è ideale per ottenere una doratura superficiale elevata. |
| | | | filetto/pezzo | |
| | | Pesce | Intero<br>3 fasi: da 0,2 a 1 kg | La funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ideali per le diverse categorie di peso (vedere il display del forno). È possibile cuocere qualsiasi tipo di pesce (ad esempio pesce spada, branzino, orata ecc.). |
| | | | filetto/pezzo | |
| | | Verdure | Verdure arrostite | Questa è la funzione ideale per cuocere diversi tipi di verdure con l'opzione per arrostire o cuocere verdure ripiene di altri ingredienti, ad esempio carne, formaggio, besciamella ecc. |
| | | | Verdure ripiene | |
| | | Biscotti/ muffin | Muffin | Questa è la funzione ideale per la cottura di biscotti o muffin, dai biscotti classici ai dolci piccoli ripieni di marmellata, cioccolata o altri ingredienti. Scegliere la funzione "Muffin" se è richiesta una fase di lievitazione. |
| | | | Biscotti | |
| | | Dolci | Torte dolci | Questa è la funzione ideale per la cottura di torte dolci o salate, pasticci e sformati. Dalla classica crostata alla frutta ai diversi tipi di sformati salati, inclusa la Quiche. |
| | | | Torte salate/sformati | |
| | | Pizza | Pizza sottile | Questa è la funzione ideale per la cottura di tutti i tipi di pizza. |
| | | | Pizza spessa | |
| | | Pane tradizionale | | Questa è la funzione ideale per la cottura di pizze di qualsiasi forma e gusto. |
| | | Casseruola/portata principale | | Questa è la funzione ideale per la cottura di diversi piatti a base di pasta comprendenti salse, creme, carne, verdure (ad esempio lasagne). |
| | **PERSONA-LIZZATE** | Bassa potenza | | Questa è la funzione ideale per la cottura di alimenti che non rientrano in una categoria specifica. Questa funzione prevede tre livelli di potenza che consentono di selezionare combinazioni diverse di bassa, media e alta potenza del grill e della piastra. In qualsiasi momento durante la cottura è possibile alternare tra livello di potenza bassa, medio e alto. |
| | | Media potenza | | |
| | | Alta potenza | | |
| | **RISCALDA-MENTO** | - | | Questa è la funzione ideale per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti e per riscaldare pietanze cucinate precedentemente attraverso un trasferimento di calore ridotto |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | DORATURA | Doratura superiore | Grill bassa potenza | Queste funzioni sono ideali per la doratura di qualsiasi pietanza che richieda la modalità di cottura grill o gratinatura. Utilizzando i tre diversi livelli di potenza del grill, è possibile regolare la potenza o la velocità di questa modalità di cottura. Durante la doratura superiore, la piastra non è in funzione. |
| | | | Grill media potenza | |
| | | | Grill alta potenza | |
| | | Doratura inferiore | Bassa potenza | Queste funzioni sono ideali per la doratura di qualsiasi tipo di pietanza che richieda solo una fonte di calore inferiore. Utilizzando i tre diversi livelli di potenza della piastra ad induzione, è possibile regolare la potenza e la velocità della doratura inferiore. Durante la rifinitura inferiore, il grill non è in funzione. |
| | | | Media potenza | |
| | | | Alta potenza | |

| Ricetta con recipiente di cottura (fornito) | Funzione | Pre-riscalda-mento | Livello | Campo | Tempo (min.-max) BASSO* | | Tempo (min.-max) ALTO* | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Lasagne | Casseruola/portata principale | No | 3 | Automatico | 30 | 45 | 30 | 45 |
| Pasta pasticciata/ cannelloni | | No | 3 | Automatico | 30 | 45 | 30 | 45 |
| Roast beef al sangue 48° (0,6–0,8 kg) | Roast beef | No | 3 | Automatico | 30 | 35 | 25 | 35 |
| Roast beef al sangue 48° (0,9–1,2 kg) | | No | 3 | Automatico | 40 | 55 | 30 | 40 |
| Roast beef al sangue 48° (1,3–1,5 kg) | | No | 3 | Automatico | 40 | 65 | 45 | 55 |
| Roast beef al sangue 48° (1,6–2 kg) | | No | 3 | Automatico | 65 | 80 | 55 | 70 |
| Arrosto di maiale/vitello (1–2 kg) | Arrosto – intero | No | 3 | Automatico | 60 | 80 | 55 | 70 |
| Arrosto di maiale/vitello (2–3 kg) | | No | 3 | Automatico | 65 | 85 | 60 | 75 |
| Arrosto di maiale/vitello (3–4 kg) | | No | 3 | Automatico | 70 | 90 | 65 | 80 |
| Costine di maiale | Arrosto – filetto/pezzo | No | 3 | Automatico | 25 | 45 | 25 | 35 |
| Pollo arrosto (0,6–0,8 kg) | Pollame arrosto – intero | No | 3 | Automatico | 35 | 45 | 25 | 35 |
| Pollo arrosto (0,9–1,2 kg) | | No | 3 | Automatico | 65 | 80 | 40 | 50 |
| Pollo arrosto (1,3–1,5 kg) | | No | 3 | Automatico | 75 | 95 | 55 | 70 |
| Pollo arrosto (1,6–2 kg) | | No | 3 | Automatico | 85 | 110 | 65 | 120 |
| Pollo arrosto 2–3 kg) | | No | 3 | Automatico | 120 | 155 | 105 | 130 |
| Cosce di pollo | Pollame arrosto – filetto/pezzo | No | 3 | Automatico | 35 | 50 | 30 | 35 |
| Cosce di pollo con patate | | No | 3 | Automatico | 35 | 50 | 30 | 35 |
| Trota (0,2–0,4 kg) | Pesce intero | No | 3 | Automatico | 35 | 35 | 15 | 25 |
| Trota (0,5–0,8 kg) | | No | 3 | Automatico | 35 | 45 | 25 | 35 |
| Trota (0,8–1,0 kg) | | No | 3 | Automatico | 45 | 45 | 35 | 45 |

| Ricetta con recipiente di cottura (fornito) | Funzione | Pre-riscalda-mento | Livello | Campo | Tempo (min.-max) BASSO* | | Tempo (min.-max) ALTO* | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Merluzzo | Filetto di pesce/ pezzo | No | 3 | Automatico | 20 | 35 | 20 | 30 |
| Patate al forno | Verdure – arrostite | No | 3 | Automatico | 35 | 45 | 25 | 35 |
| Verdure miste | | No | 3 | Automatico | 35 | 45 | 25 | 35 |
| Zucchini ripieni | Verdure – ripiene | No | 3 | Automatico | 20 | 30 | 20 | 30 |
| Pomodori ripieni | | No | 3 | Automatico | 20 | 30 | 20 | 30 |
| Piccoli dolci (Small cakes) | Biscotti – Muffin | No | 3 | Automatico | 25 | 35 | 25 | 35 |
| Biscotti / Sablè | Biscotti | No | 3 | Automatico | 15 | 25 | 15 | 25 |
| Crostata alla frutta | Pasta frolla | No | 3 | Automatico | 30 | 40 | 25 | 35 |
| Quiche | Torte salate | No | 3 | Automatico | 35 | 45 | 25 | 35 |
| Pane tradizionale | Pane | No | 3 | Automatico | 30 | 40 | 30 | 40 |
| Pizza casalinga | Pizza spessa | No | 3 | Automatico | 30 | 40 | 25 | 30 |
| Pizza croccante | Pizza sottile | No | 3 | Automatico | 20 | 25 | 15 | 20 |

* Un tempo di cottura indicativo viene visualizzato all'inizio del ciclo di cottura. Il tempo di cottura può essere modificato in base alle preferenze personali e per tipi diversi di carne o pesce. Per Arrosto - Roast beef il tempo di cottura indicativo si riferisce al tempo necessario per ottenere una cottura al sangue.

Fare riferimento alla tabella per selezionare il tempo corretto (in base all'impostazione della potenza BASSO/ALTO). Per ulteriori informazioni, fare riferimento al paragrafo Collegamento elettrico. Se l'impostazione del collegamento elettrico non è disponibile, l'impostazione predefinita è ALTO.

| Paese | Impostazione |
|---|---|
| Germania | Alto |
| Spagna | Basso |
| Finlandia | Alto |
| Francia | Alto |
| Italia | Basso |
| Olanda | Alto |
| Norvegia | Alto |
| Svezia | Alto |
| Regno Unito | Basso |
| Belgio | Alto |

# TABELLA DI COTTURA

| Ricetta | Funzione | Preriscal-damento | Ripiano (dal basso) | Temp (°C) | Tempo (min) | Accessori e note |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Torte a lievitazione** | | - | 2/3 | 160-180 | 30-90 | Tortiera su griglia |
| | | - | 1-4 | 160-180 | 30-90 | 4° livello: tortiera su griglia<br>1° livello: tortiera su griglia |
| **Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)** | | - | 3 | 160-200 | 35-90 | Leccarda / piastra dolci o tortiera su griglia |
| | | - | 1-4 | 160-200 | 40-90 | 4° livello: tortiera su griglia<br>1° livello: tortiera su griglia |
| **Biscotti / tortine** | | - | 3 | 170-180 | 20-45 | Leccarda o piastra dolci |
| | | - | 1-4 | 160-170 | 20-45 | 4° livello: griglia<br>1° livello: leccarda o piastra dolci |
| | | - | 1-3-5 | 160-170 | 20-45* | 5° livello: teglia su griglia<br>3° livello: teglia su griglia<br>1° livello: leccarda o piastra dolci |
| **Bignè** | | - | 3 | 180-200 | 30-40 | Leccarda o piastra dolci |
| | | - | 1-4 | 180-190 | 35-45 | 4° livello: teglia su griglia<br>1° livello: leccarda o piastra dolci |
| | | - | 1-3-5 | 180-190 | 35-45* | 5° livello: teglia su griglia<br>3° livello: teglia su griglia<br>1° livello: leccarda o piastra dolci |
| **Meringhe** | | - | 3 | 90 | 110-150 | Leccarda o piastra dolci |
| | | - | 1-4 | 90 | 140-160 | 4° livello: teglia su griglia<br>1° livello: leccarda o piastra dolci |
| | | - | 1-3-5 | 90 | 140-160* | 5° livello: teglia su griglia<br>3° livello: teglia su griglia<br>1° livello: leccarda o piastra dolci |
| **Pane / pizza / focaccia** | | - | 1/2 | 190-250 | 15-50 | Leccarda o piastra dolci |
| | | - | 1-4 | 190-250 | 20-50 | 4° livello: teglia su griglia<br>1° livello: leccarda o piastra dolci |
| | | - | 1-3-5 | 190-250 | 25-50* | 5° livello: teglia su griglia<br>3° livello: teglia su griglia<br>1° livello: leccarda o piastra dolci |

| Ricetta | Funzione | Preriscal-damento | Ripiano (dal basso) | Temp (°C) | Tempo (min) | Accessori e note |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Torte salate (torta di verdura, quiche)** | | - | 3 | 180-190 | 40-55 | Tortiera su griglia |
| | | - | 1-4 | 180-190 | 45-70 | 4° livello: tortiera su griglia<br>1° livello: tortiera su griglia |
| | | - | 1-3-5 | 180-190 | 45-70* | 5° livello: tortiera su griglia<br>3° livello: tortiera su griglia<br>1° livello: leccarda o piastra dolci + tortiera |
| **Voulevant / Stuzzichini di pasta sfoglia** | | - | 3 | 190-200 | 20-30 | Leccarda o piastra dolci |
| | | - | 1-4 | 180-190 | 20-40 | 4° livello: teglia su griglia<br>1° livello: leccarda o piastra dolci |
| | | - | 1-3-5 | 180-190 | 20-40* | 5° livello: teglia su griglia<br>3° livello: teglia su griglia<br>1° livello: leccarda o piastra dolci |
| **Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati** | | - | 3 | 190-200 | 45-65 | Leccarda o teglia su griglia |
| **Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg** | | - | 3 | 190-200 | 80-110 | Leccarda o teglia su griglia |
| **Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg** | | - | 3 | 200-230 | 50-100 | Leccarda o teglia su griglia |
| **Tacchino / Oca 3 kg** | | - | 2 | 190-200 | 80-130 | Leccarda o teglia su griglia |
| **Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)** | | - | 3 | 180-200 | 40-60 | Leccarda o teglia su griglia |
| **Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)** | | - | 2 | 180-200 | 50-60 | Teglia su griglia |
| **Toast** | | - | 5 | Alto | 3-6 | Griglia |
| **Filetti di pesce / bistecche** | | - | 4 | Medio | 20-30 | 4° livello: griglia (girare il cibo a metà cottura)<br>3° livello: leccarda con acqua |
| **Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger** | | - | 5 | Medio-Alto | 15-30 | 5° livello: griglia (girare il cibo a metà cottura)<br>4° livello: leccarda con acqua |
| **Pollo arrosto 1-1,3 kg** | | - | 2 | Medio | 55-70 | 2° livello: griglia (girare la pietanza a due terzi della cottura)<br>1° livello: leccarda con acqua |
| | | - | 2 | Alto | 60-80 | 2° livello: girarrosto (se presente)<br>1° livello: leccarda con acqua |

| Ricetta | Funzione | Preriscal-damento | Ripiano (dal basso) | Temp (°C) | Tempo (min) | Accessori e note |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Roast Beef al sangue 1 kg** | | - | 3 | Medio | 35-50 | Teglia su griglia (girare la pietanza a due terzi della cottura, se necessario) |
| **Cosciotto di agnello / stinchi** | | - | 3 | Medio | 60-90 | Leccarda o teglia su griglia (girare la pietanza a due terzi della cottura, se necessario) |
| **Patate arrosto** | | - | 3 | Medio | 45-55 | Leccarda o piastra dolci (girare la pietanza a due terzi della cottura, se necessario) |
| **Verdure gratinate** | | - | 3 | Alto | 10-25 | Leccarda o teglia su griglia |
| **Lasagna & Carni** | | - | 1-4 | 200 | 50-100* | 4° livello: teglia su griglia<br>1° livello: leccarda o teglia su griglia |
| **Carni & Patate** | | - | 1-4 | 200 | 45-100* | 4° livello: teglia su griglia<br>1° livello: leccarda o teglia su griglia |
| **Pesce & Verdure** | | - | 1-4 | 180 | 30-50* | 4° livello: teglia su griglia<br>1° livello: leccarda o teglia su griglia |
| **Pasto completo: Crostata (5° livello) / Lasagna (3° livello) / Carne (1° livello)** | | - | 1-3-5 | 190 | 40-120* | 5° livello: teglia su griglia<br>3° livello: teglia su griglia<br>1° livello: leccarda o teglia su griglia |
| **Pizze surgelate** | | - | 3 | Auto-matico | 10-15 | Leccarda / piastra dolci o griglia |
| | | - | 1-4 | Auto-matico | 15-20 | 4° livello: teglia su griglia<br>1° livello: leccarda o piastra dolci |
| | | - | 1-3-5 | Auto-matico | 20-30 | 5° livello: teglia su griglia<br>3° livello: leccarda o piastra dolci<br>1° livello: teglia su griglia |
| | | - | 1-3-4-5 | Auto-matico | 20-30 | 5° livello: teglia su griglia<br>4° livello: leccarda o piastra dolci<br>3° livello: leccarda o piastra dolci<br>1° livello: teglia su griglia |
| **Arrosti ripieni** | ECO | - | 3 | 200 | 80-120* | Leccarda o teglia su griglia |
| **Pezzi di carne (coniglio, pollo, agnello)** | ECO | - | 3 | 200 | 50-100* | Leccarda o teglia su griglia |

* Il tempo di cottura è approssimato. Le pietanze possono essere rimosse dal forno in tempi differenti in base alle preferenze personali.

**RICETTE TESTATE conformemente alle normative IEC 60350-1:2011-12 e DIN 3360-12:07:07**

| Ricetta | Funzione | Preriscal-damento | Livello (dal basso) | Temp. (°C) | Tempo (min) | Accessori e note |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2** | | | | | | |
| Biscotti di pastafrolla | | - | 3 | 170 | 15-30 | Leccarda / piastra dolci |
| | | - | 1-4 | 160 | 25-40 | 4° livello: piastra dolci<br>1° livello: leccarda / piastra dolci |
| **IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3** | | | | | | |
| Piccoli dolci | | - | 3 | 170 | 25-35 | Leccarda / piastra dolci |
| | | - | 1-4 | 160 | 30-40 | 4° livello: piastra dolci<br>1° livello: leccarda / piastra dolci |
| **IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1** | | | | | | |
| Fatless sponge cake | | - | 2 | 170 | 30-40 | Tortiera su griglia |
| | | - | 1-4 | 160 | 35-45 | 4° livello: tortiera su griglia<br>1° livello: tortiera su griglia |
| **IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2** | | | | | | |
| Due torte di mele | | - | 2/3 | 185 | 70-90 | Tortiera su griglia |
| | | - | 1-4 | 175 | 75-95 | 4° livello: tortiera su griglia<br>1° livello: tortiera su griglia |
| **IEC 60350-1:2011-12 § 9.2** | | | | | | |
| Toast** | | - | 5 | Alta | 3-6 | Griglia |
| **IEC 60350-1:2011-12 § 9,3** | | | | | | |
| Hamburger** | | - | 5 | Alta | 18-30 | 5° livello: griglia (girare il cibo a metà cottura)<br>4° livello: leccarda con acqua |
| **DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3** | | | | | | |
| Torta di mele, torta nella teglia | | - | 3 | 180 | 35-45 | Leccarda / piastra dolci |
| | | - | 1-4 | 160 | 55-65 | 4° livello: piastra dolci<br>1° livello: leccarda / piastra dolci |
| **DIN 3360-12:07 § 6.6** | | | | | | |
| Arrosto di maiale | XL | - | 2 | 170 | 110-150 | 2° livello: leccarda |
| **DIN 3360-12:07 allegato C** | | | | | | |
| Torta piatta | | - | 3 | 170 | 35-45 | Leccarda / piastra dolci |
| | | - | 1-4 | 160 | 40-50 | 4° livello: piastra dolci<br>1° livello: leccarda / piastra dolci |

La tabella di cottura suggerisce le funzioni e le temperature di cottura ottimali per ottenere i migliori risultati con qualsiasi tipo di ricetta. Per la cottura su un unico livello usando solo la funzione ventilata, collocare le pietanze sul 2° livello e selezionare la temperatura consigliata per la funzione “TERMOVENTILATO” su più di un ripiano.

**Le indicazioni nella tabella non prevedono l'uso delle guide. Eseguire le prove senza guide.**

** Per grigliare si consiglia di lasciare 3–4 cm liberi dal bordo anteriore della griglia per facilitarne l'estrazione.

**Classe di efficienza energetica (in conformità a EN 60350-1:2013-07)**

Per eseguire la prova, utilizzare la tabella apposita.

**Consumo di energia e tempo di preriscaldamento**

Selezionare la funzione ed eseguire il test solo con l'opzione “Preriscaldamento” attivata (“Preriscaldamento sì”).

**Test di controllo precisione**

Selezionare la funzione ed eseguire il test solo con l'opzione “Preriscaldamento” disattivata (quando il preriscaldamento è attivato, il controllo del forno crea intenzionalmente un'oscillazione del profilo della temperatura).

# CONSIGLI D’UTILIZZO E SUGGERIMENTI

## Come leggere la tabella di cottura

La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all’introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere migliori risultati, seguire attentamente i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani.

### Cottura di cibi diversi contemporaneamente

Grazie alla funzione “VENTILATO” è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

### Dolci

- Cuocere i dolci delicati con la funzione statica su un solo livello. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione con aria forzata e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell’aria.
- Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stuzzicadenti di legno nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere uniformemente sui lati.
- Se il dolce si “sgonfia” durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.
- I dolci con guarnitura succosa (torte al formaggio o con frutta) richiedono la funzione “VENTILATO”. Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

## Carne

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pentola inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10–15 minuti oppure avvolgerlo in foglio di alluminio.
- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne dopo due terzi della cottura.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d’acqua direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato la carne da grigliare, in modo da raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

## Pizza

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

## Funzione lievitazione

Si consiglia di coprire sempre l’impasto con un panno umido prima di inserirlo in forno. I tempi di lievitazione con tale funzione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20–25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.

## Cottura nella modalità ad induzione

- Posizionare sempre il recipiente di cottura al centro della piastra ad induzione per garantire una temperatura di cottura uniforme.
- È possibile estrarre la piastra ad induzione per controllare o mescolare il cibo e lasciare la porta aperta durante questa operazione.
- È consigliabile utilizzare carta da forno per i piatti di carne o pesce in quanto, oltre a garantire risultati di cottura ottimali, consente di pulire la piastra ad induzione in modo più rapido ed efficace, in particolare quando si utilizzano sughi.
- Quando si utilizzano le funzioni Arrosto e Pollo arrosto intero, non è necessario girare la carne.
- **Per la funzione “Roast beef”: dopo 15 minuti di cottura si raccomanda di girare la carne per rosolarla in modo uniforme. Terminare la cottura della carne in base al gusto personale, quindi tirarla fuori dal forno e lasciarla riposare.**
- Per le crostate alla frutta e altre basi delicate, è consigliabile forare la pasta prima di riempirla in modo da evitare bolle d'aria e, dopo la cottura, farla raffreddare all'interno del recipiente di cottura.
- La farcitura della pizza deve essere aggiunta in base all'altezza della pasta e alla quantità di salsa utilizzata.
- Le pizze con pasta molto sottile e farcitura leggera possono essere cotte fredde; altrimenti, è consigliabile aggiungere la farcitura a metà o al termine della cottura.
- Per le preparazioni delicate, ad esempio le torte, è consigliabile far raffreddare il recipiente di cottura prima di versarvi il cibo, se è stato utilizzato per preparare un'altra pietanza.
- È possibile eseguire la cottura consecutiva per i piatti di grandi dimensioni, ad esempio pizze, arrosti ecc.
- Per le verdure arrosto o i pezzi di carne più piccoli, è consigliabile girare il cibo durante la cottura per garantire una doratura uniforme.  Il peso indicato per la categoria si riferisce a un singolo pezzo e non al peso totale (ad esempio, diversi pezzi da 600 g. possono essere cotti insieme nella categoria 0,6–0,8 kg).